



Prunes vertes marinées au sel et sucre, haricots en vinaigrette et lard
Une recette de [Manon Fleury](#)

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Prunes vertes marinées

- 8 prunes vertes
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de sucre

Salade de haricots

- 300 g de haricots verts
- 300 g de haricots beurre

Vinaigrette

- 1 cuillère à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 3 cuillères à soupe d'huile de noix
- 1 grosse pincée de curry
- Sel fin
- Poivre du moulin

Garniture

- 1 botte de basilic vert
- 20 cerneaux de noix
- Fine tranches de gras lard fermier type lard de Colonnata

Mariner les prunes

1. Tailler les prunes en deux et prélever le noyau.

2. Disposer les dans un plat et saupoudrer de sel et de sucre. Vous pouvez mariner les prunes environ 15 minutes avant de réaliser la salade d'haricots. Il se peut que le sel et le sucre change un peu la couleur des prunes mais le goût ne sera que meilleur.

Réaliser la salade de haricots verts

1. Équeuter les haricots verts frais.
2. Équeuter les haricots beurre frais.
3. Blanchir les haricots verts.
4. Réaliser la vinaigrette avec la moutarde, le vinaigre, l'huile de noix, sel, poivre et curry.
5. Équeuter le basilic.
6. Tailler le lard fermier en fines tranches.
7. Enrober les haricots verts dans la vinaigrette.

Dressage

1. Dresser les haricots verts en petit « nid » en insérant à l'intérieur les morceaux de prunes marinées. Ajouter les cerneaux de noix et les feuilles de basilic.
2. Ajouter les fines tranches de lard.